

Im Burgund gibt's neben dem bekannten Wein auch weitere hochwertige Spezialitäten – zum Beispiel Trüffel.

# Begehrt und teuer – Trüffel aus Burgund

Text: Angela Berg | Fotos: Georg Berg

Die wohl bekannteste Spezialität aus dem Burgund ist der gleichnamige Wein. Die Region kann auf 2.000 Jahre Weinkultur verweisen. Die weltberühmte Weinstraße beginnt gleich südlich von Dijon. Die mittelalterliche Stadt Beaune liegt inmitten dieser zum Unesco Weltkulturerbe zählenden Landschaft. Direkt vor den Toren von Beaune, am Rande der Weinberge, wo der Wald beginnt, dort gedeiht noch eine andere begehrte Spezialität der Region, dem diese Geschichte gewidmet ist.

La Maison aux Mille Truffes ist ein kleines Familienunternehmen. Thierry Beziaux war in seinem Leben schon Mechanist auf einem Atom-U-Boot und hat im Management eines Unternehmens für Plastikverpackungen gearbeitet, bevor er sich 2003 einem naturverbundenen Thema widmet. Mit dem Trüffelhandel und seinen tierischen Mitarbeitern der Rasse Lagotto Romagnolo ist er nun in der Natur verwurzelt.

200 Trüffelarten gibt es weltweit. Eine davon: *Tuber uncinatum*, der Burgundertrüffel.

La Maison aux Mille Truffes  
Thierry Beziaux  
RD8 La Chaume  
21700 Marey-les-Fussey



Frischer Fund: schwarzer Burgundertrüffel. Sie halten sich unverarbeitet rund 10 Tage.



## Die Wurzel aller Köstlichkeiten

Das Haus der Tausend Trüffel scheint auf den ersten Blick nicht mehr als ein schlichter Verkaufsraum für allerlei Trüffel-Produkte. Auch weniger sensible Nasen bemerken aber den intensiven Trüffelduft, der in der Luft liegt. Hinter dem Tresen liegt faul Trüffelspürhund Jules. Auf der Theke steht ein kleiner Korb mit wertvollem Inhalt: von Erde befreiter schwarzer Trüffel. Es ist Oktober und dies ist die Zeit für Schwarze Trüffel, den Burgund Trüffel. Thierry Bezieux bittet uns zu einem schweren Stoffvorhang, hinter ihm liegt ein dunkler Raum. Die Augen gewöhnen sich langsam an die Dunkelheit und man erkennt eine Menge Baumstämme und Wurzelwerk. Der perfekte Ort für eine Portion Trüffel-Theorie.

Trüffel wachsen im Wurzelwerk ihrer Wirtspflanzen. Ihr Vorkommen ist von vielen Faktoren abhängig. Sie lieben kalkhaltige Böden, nähren sich vom Wasser und den Mineralsalzen ihres „Gastbaumes“. Trüffel gedeihen, so erklärt Thierry, an Laubbäumen. Bekannt sind Eichen und Haselnuss. Aber letztendlich ist es die Beschaffenheit des Bodens, die Belüftung und Sonnenscheindauer, die zum Wachstum von Trüffeln führt. Nur Nadelhölzer und Obstbäume eignen sich nicht als Wirtspflanzen. Sechs bis acht Monate braucht ein Trüffel bis zur Reife. Dabei wird ihr Reifegrad nicht über die Größe, sondern über den Geruch, den sie verströmen angezeigt. Und an dieser Stelle kommen nun die Nasen ins Spiel.



Hund und Herrchen bei der Arbeit. Trüffelnase Elfe wartet aufmerksam auf weitere Suchbefehle, während Thierry Bezieux durch Fragen abgelenkt wird.

## Feine Nasen für feine Ware – dem Trüffel auf der Spur

Für eine natürliche Verbreitung in den Wäldern sorgen die Wildschweine. Sie spüren den Pilz auf, fressen ihn und scheiden die Pilzsporen unverdaut wieder aus. Über das Vorbild Wildschwein, gelangte der Mensch zum Einsatz des Hausschweins bei der Trüffelsuche. Allerdings hat sich in den europäischen Hochburgen des Trüffels, in Frankreich und Italien, der Hund als Arbeitstier durchgesetzt. Nicht

zuletzt, weil ein Trüffelsucher, immer auf Geheimhaltung seiner Fundorte bedacht ist. Mit einem Hund als Begleiter ist er schlichtweg unauffälliger, als mit einem Hausschwein an der Leine.

Thierry Bezieux's Trüffelhund Elfe gehört zur Rasse der Lagotto Romagnolo. Diese italienische Hunderasse ist 800 Jahre alt und hat besondere Fähigkeiten. Ein extrem ausgeprägtes gutes Näschen trifft hier auf eine spielerische Freude am Suchen und Finden. Die Hunde werden gezielt auf den Duft der reifen Trüffel geschult. Dazu wird ein reifer Trüffel in den Hohlraum eines Tennisballs gelegt und es beginnt ein Werf-und-Bring-Spiel auf hohem kulinarischen Niveau! Ist das Lernziel erreicht, so sind die Hunde in der Lage, Trüffel in einer Tiefe von bis zu 12 Zentimetern anzuzeigen. Thierry Bezieux hat sich ein spezielles Werkzeug anfertigen lassen. Es hat die Form einer Hundepfote. Die letzten Zentimeter gräbt der Trüfflexperte lieber selber – denn seine Hunde wissen den Trüffel als kleinen Snack zwischen durch zu schätzen.



Trüffeldame Elfe ist 9 Jahre alt.

### TIPP VOM EXPERTEN FÜR DEN UMGANG MIT TRÜFFEL IN DER KÜCHE

Frischer Trüffel hält sich unverarbeitet rund 10 Tage. Um den Pilz richtig in Szene zu setzen und das maximale Aroma in die Speisen zu transferieren, sollte man ihn möglichst zuerst mit Fett zusammenbringen. Lieber den frischen Trüffel einen Tag vor der eigentlichen Verwendung in Butter raspeln und ziehen lassen und danach die Trüffelbutter weiterverwenden, rät der Trüfflexperte.